PÂTE DE FRUIT DE VINO TINTO

COMPARTIR

Utilizamos cookies de Google Analytics para obtener estadísticas anónimas de uso y visitas de nuestra web. Al continuar su visita en este sitio, acepta el uso de cookies.

ACEPTAR Más información

ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS: ELABORACIONES DE PASTELERÍA

TEMPERATURA DE CONSUMO: FRÍO

TIPO DE COCINA: COCINA VEGANA

MESES DE TEMPORADA: Todo el año

ALÉRGENOS:



Sulfitos

INGREDIENTES PARA 5 RACIONES CALCULAR RACIONES

Vino tinto	0.15 l
Pectina	3.65 g
Azúcar	0.015 kg
Ácido cítrico	0.3 g

ELABORACIÓN

- Poner a hervir en una cazuela un tercio del vino tinto, la pectina y el azúcar en una cazuela y verter después la mezcla en un bol.
- Disolver el ácido cítrico en el resto del vino, incorporarlo a la mezcla anterior, homogeneizar y dejarlo enfriar en un molde plano de 1 cm de altura aproximadamente.
- Mantenerlo en el frigorífico para que gelifique y después cortarlo en el momento necesario en tiras, daditos, etc.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (1 RACIÓN)

Energía

35.22

kcal

Carbohidratos

3.32

g

Proteínas

0.03

g

Grasas

0.0

g

Fibra	0.05 g
Ácidos Grasos Saturados	0.0 g
Ácidos Grasos Monoinsaturados	0.0 g
Ácidos Grasos Polinsaturados	0.0 g
Colesterol	0.0 mg
Calcio	2.67 mg
Hierro	0.21 mg
Zinc	0.03 mg
Vitamina A	0.0 ug
Vitamina C	0.0 g
Ácido Fólico	0.03 ug
Sal (Sodio)	0.0 mg
Azúcares	2.85 g

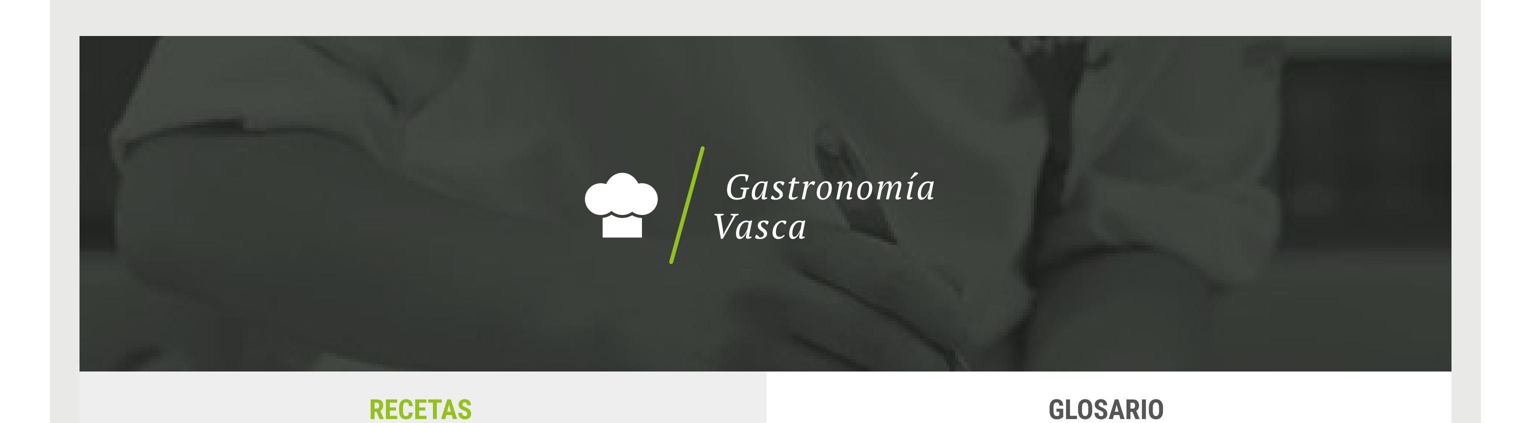
Los datos son de carácter puramente orientativo y no deben usarse con fines médicos. Los responsables de la web se eximen de cualquier responsabilidad.

RECETAS



LA VIE EN ROSE

TIPO DE PLATO: **POSTRE**
TEMPERATURA DE CONSUMO: **FRÍO**



- Aves
- Bebidas
- Carnes
- Caza de pelo
- Caza de pluma
- Cereales
- Condimentos, especias y aditivos
- Conservas, encurtidos y escabeches
- Cortes de carnes
- Cortes de pescado
- Cortes de verdura

Despojos
Frutos secos
Grasas comestibles y vinagres
Hierbas aromáticas
Huevos y derivados
Insectos
Leche, nata y derivados
Legumbres
Marisco
Material de cocina y pastelería
Material de servicio
Pasta, arroces, harinas y derivados
Pescados
Productos cárnicos, salazones, adobos y fiambres
Productos de pastelería y panadería
Setas
Técnicas de cocina y pastelería
Técnicas de servicio
Verduras, frutas, tubérculos y algas



BOLSA DE TRABAJO
AVISO LEGAL
POLÍTICA DE PRIVACIDAD
CONTACTO
SUTONDO
INIKA
GMAIL
IKASLEEN SITEA
IRAKASLEEN SITEA

Colaboradores






































Instituciones















2015 © hostelerialeioa
Log in